膨化食品及 薯类、米类食品展览会2019《OEM/ODM》

产品名称	膨化食品及 薯类、米类食品展览会2019《OEM/ODM》
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市嘉定工业区叶城路912号J6686室（注册地址）
联系电话	13671856722 13661406349

产品详情

零售自有品牌（即零售OEM贴牌）

工厂为卖场、超市、百货公司等零售店进行代工生产，贴零售店品牌，再由零售店在其门店销售的行为

l2019PLF助力中国“ 零售自有品牌 ”发展趋势

膨化食品是以谷物、薯类或豆类等为主要原料，采用膨化工艺如焙烤、油炸、微波或挤压等制成体积明显增大的，具有一定膨化度的一种组织酥脆、香味逼真、风格各异的休闲食品。

如雪米饼、薯片、虾条、虾片、爆米花、米果等。

膨化食品以其口感鲜美松脆、携带食用方便、原材料适用广泛，口味多变等特点，日益成为消费大众喜爱的食品。

富含蛋白质的植物原料经高温短时间的挤压膨化，蛋白质

彻底变性，组织结构变成多孔状，有利于同人体消化酶的接触，从而使蛋白质的利用率和可消化率提；产品不易产生回生现象。谷物食品在保存的过程中，回生是经常遇到的问题，由于回生，产品的口感变得粗糙，消化率也大大下降。

膨化食品还有利于食品中营养素的保存。例如大米膨化后，其中的维生素B1、B6的保存率较蒸煮米饭提高1/5-2/3左右。而且膨化食品经高温高压灭菌消毒，更符合卫生要求。

巧巧（漯河）食品有限公司

QIAOQIAO (LUOHE) FOOD CO.,LTD

巧巧（漯河）食品有限公司以膨化食品及

薯类、米类食品焙烤加工为主导产品。注册资

金242 万美元，固定资产14000 万元，现有员

工367 名，占地100 亩，拥有一流的工艺和现

代化生产线，具有年产超过百万箱超大膨化食品

生产规模。在质量管理方面，我们公司严格按照

ISO9001：2008 质量管理体系和ISO22000 食品

安全管理体系标准执行，对存在的问题绝不姑息

迁就，有力的保证合格产品出厂。

展品介绍：

虾肉饼，采用虾肉粉富含蛋白质、钙质等各种健

康元素的特点，组合大米的碳水化合物，经过大

火焙烤研制的巧玲珑虾肉饼系列产品，具有口感

蓬松、细腻，美味健康等优点。

展品范围

可直接进入超市、百货商场、连锁店、折扣店进行销售且适宜做超市贴牌的产品

参展联系 吴妮娜 136 6140 6349（同微信）